

CAKE MARBRÉ AGRUMES PASSION



POUR 1 CAKE

CAKE CITRON WEEKEND MARBRÉ JAUNE

Oeufs	219g
Sucre	263g
Miel de fleur d'oranger	35,1g
Sel	1,75g
Crème épaisse	131g
Extrait de vanille	8,76g
Farine	237g
Levure chimique	4,38g
Zestes de citron jaune PONTHIER	8,76g
Beurre	70,1g
Huile de pépins de raisin	17,5g
Gousse de vanille	1
Denrée alimentaire jaune PCB CREATION	QS
Eau	QS
Fleur d'oranger	A sa convenance

Blanchir les œufs tempérés avec le sucre, la gousse de vanille grattée, le miel légèrement chauffé au micro-ondes et le sel. Tamiser la farine avec la levure chimique. Ajouter dans le mélange blanchi, la crème épaisse, l'huile de pépins de raisin, l'extrait de vanille, la fleur d'oranger et le beurre très pommade et remettre à mélanger au robot pâtissier.

Ajouter les zestes de citron jaune PONTHIER et les poudres. Diviser la masse de 1kg obtenu en 2 parts : 850g et 150g. Diluer un peu d'eau avec un peu de denrée alimentaire jaune PCB CREATION. Dans celle de 150g, ajouter environ 3 cuillères à café du mélange obtenu. Pocher 220g de masse. Ajouter en serpent 40g de masse jaune. Pocher ensuite 200g de masse et 40g de masse jaune. Finir par 200g de masse. Cuire au four ventilé dans un moule de 6x6x24cm, couvercle fermé à 150°C pendant 50 min. Démouler à chaud.

IMBIBAGE PASSION - MANDARINE

Purée de fruit de la passion PONTHIER	QS
Purée de mandarine 100% PONTHIER	QS

Une fois le cake tiède, imbiber rapidement dans le mélange froid à parts égales de purée de fruit de la passion et mandarine 100% PONTHIER. Laisser refroidir à température ambiante. Détailler à 2cm de hauteur pour obtenir 3 parts égales.

GARNITURE BROYÉ DE CLÉMENTINE DE CORSE IGP

Broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHIER	90g
---	-----

Etaler finement 3x30g de broyé sur chaque part de cake. Laisser reposer au réfrigérateur.

GANACHE PASSION ET MANDARINE

Chocolat blanc	108g
Masse de gélatine avec gélatine F (poisson) INGREDIUM	11g
Purée de mandarine 100% PONTHIER	45g
Purée de fruit de la passion PONTHIER	45g
Zestes d'orange PONTHIER	3,6g
Beurre	36g

CITRUS PASSION FRUIT MARBLE CAKE



FOR 1 CAKE

YELLOW MARBLE LEMON CAKE

Eggs	219g
Sugar	263g
Orange blossom honey	35.1g
Salt	1.75g
Heavy cream	131g
Vanilla extract	8.76g
Flour	237g
Baking powder	4.38g
PONTHIER lemon zests	8.76g
Butter	70.1g
Grape seed oil	17.5g
Vanilla bean	1
PCB CREATION yellow foodstuff	SQ
Water	SQ
Orange blossom	At your convenience

Whisk the tempered eggs with the sugar, the grated vanilla bean, honey slightly heated at the microwave and the salt. Sift the flour with the baking powder. Add in the whitened mixture, the heavy cream, grape seed oil, vanilla extract, orange blossom and the softened butter and put again in the stand mixer.

Add the PONTHIER lemon zests and the powders. Divide the 1kg mass into 2 parts: 850g et 150g. Dilute the PCB CREATION yellow foodstuff into some water. In the 150g mass, add about 3 teaspoons of the yellow mixture. Pipe 220g of mass. Add in zigzag 40g of the yellow mass. Then, pipe 200g of the mass and 40g of the yellow mass. Finish with 200g of mass. Bake in a ventilated oven in a 6x6x24cm mold, exhaust closed at 150°C for 50 min. Unmold when it is hot.

PASSION FRUIT AND MANDARIN SOAKING

PONTHIER passion fruit 100% purée	SQ
PONTHIER mandarin 100% purée	SQ

Once the cake is warm, soak it quickly in the 50%/50% PONTHIER passion fruit and mandarin purées cold mix. Let cool to room temperature. Cut at 2cm height to have 3 equal parts.

CRUSHED CORSICAN CLEMENTINE PGI FILLING

PONTHIER crushed Corsican Clementine 90g PGI	
--	--

Spread thinly 3x30g of PONTHIER crushed Corsican Clementine PGI on each cake part. Leave to cool in the fridge.

MANDARIN PASSION FRUIT GANACHE

White chocolate	108g
Gelatin mass with INGREDIUM gelatin F (fish)	11g
PONTHIER mandarin 100% purée	45g
PONTHIER passion fruit 100% purée	45g
PONTHIER orange zests	3.6g
Butter	36g

